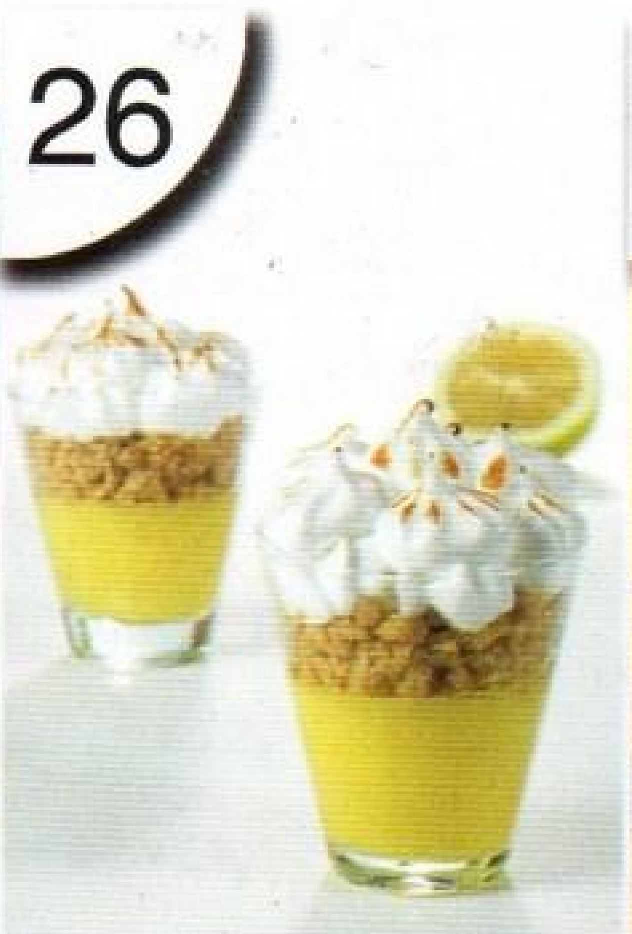
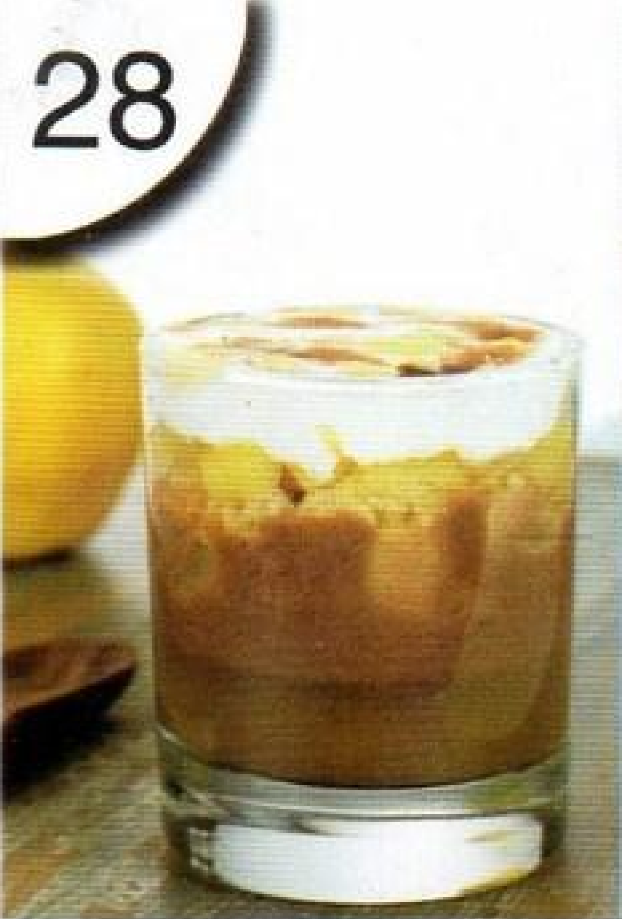

مرحلة مصورة
مطبخ لالة
تحليات في الكؤوس
100%
ناجحة و مضمونة
خطوة بخطوة
مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Bou Amam / Blida
Dépot légal : 5699 - 2012
9 789947 272855
95 دج
فقط
Edition La Plume
15 وصفة مصورة
سهلة التحضير

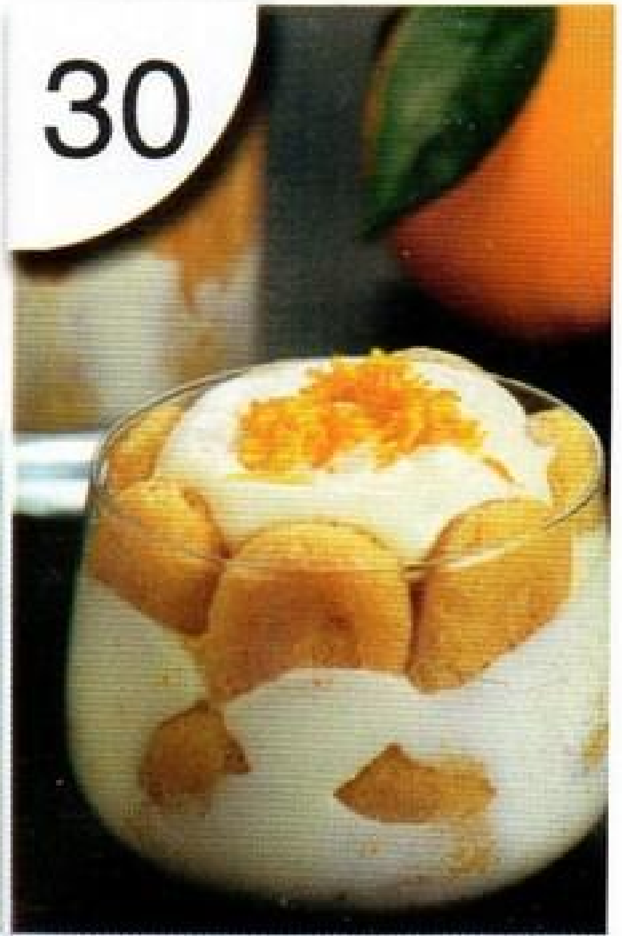


الفهرس

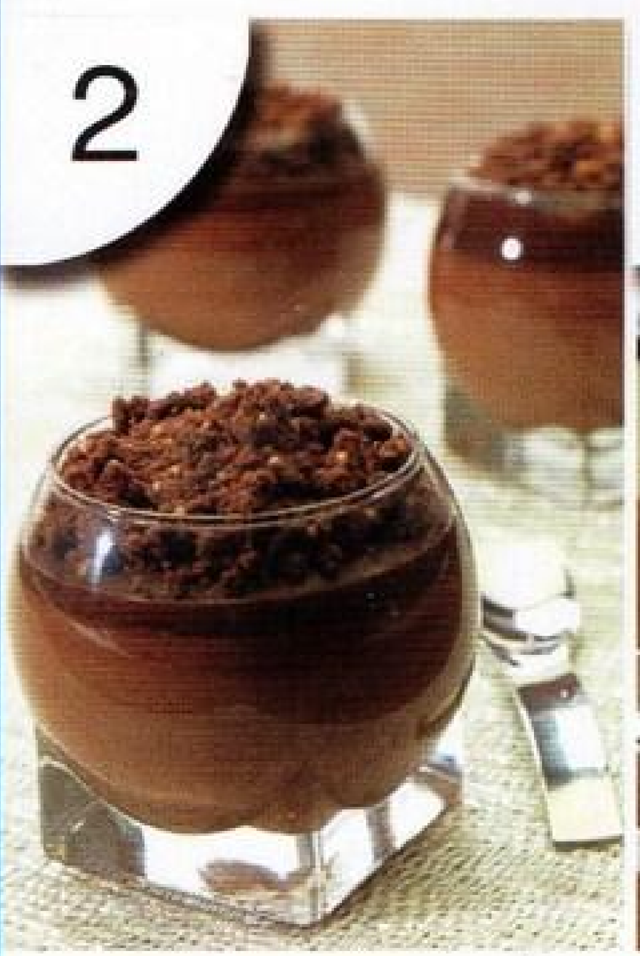








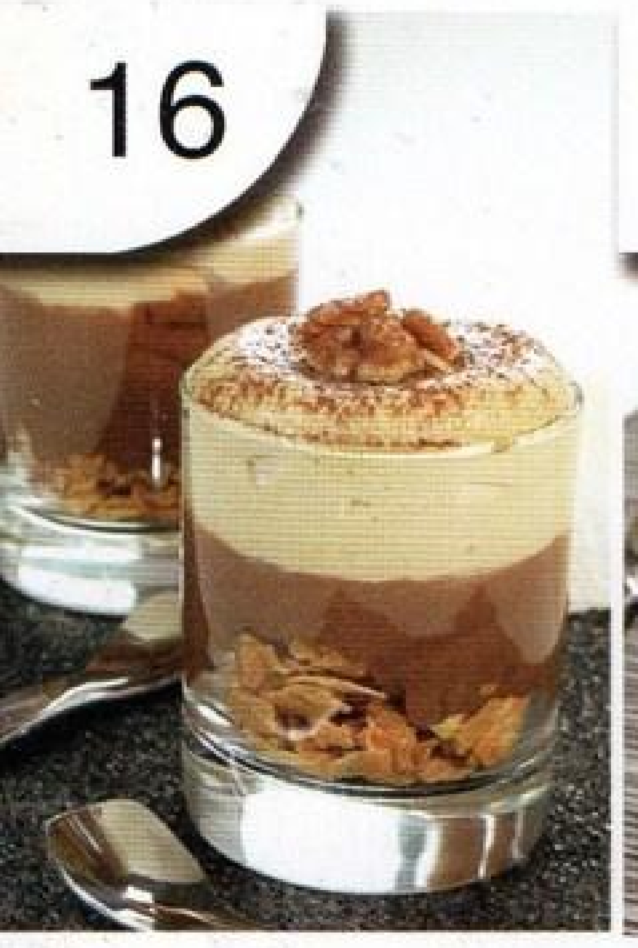

Cuisine
LELLA
Desserts
en verrines
Cuisine
LELLA
Desserts en Verrines
Mme Insaf
ROUABHI


2

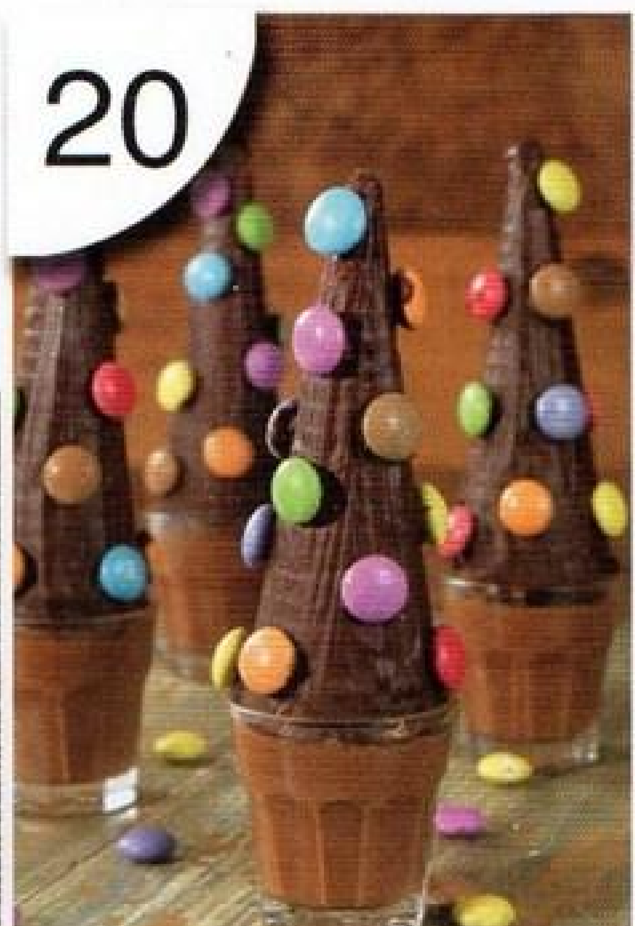

4


6

SOMMAIRE


16


18


20


22

Tiramisù à l'orange

تيراميسو بالبرتقال

Ingrédients

- 1 paquet de biscuits à la cuillère
- 3 jaunes d'œuf
- 20 cl de crème fraîche
- 1 pot de fromage régime
- 20 g sucre glace
- 2 oranges pressées
- Zeste de deux oranges

Préparation

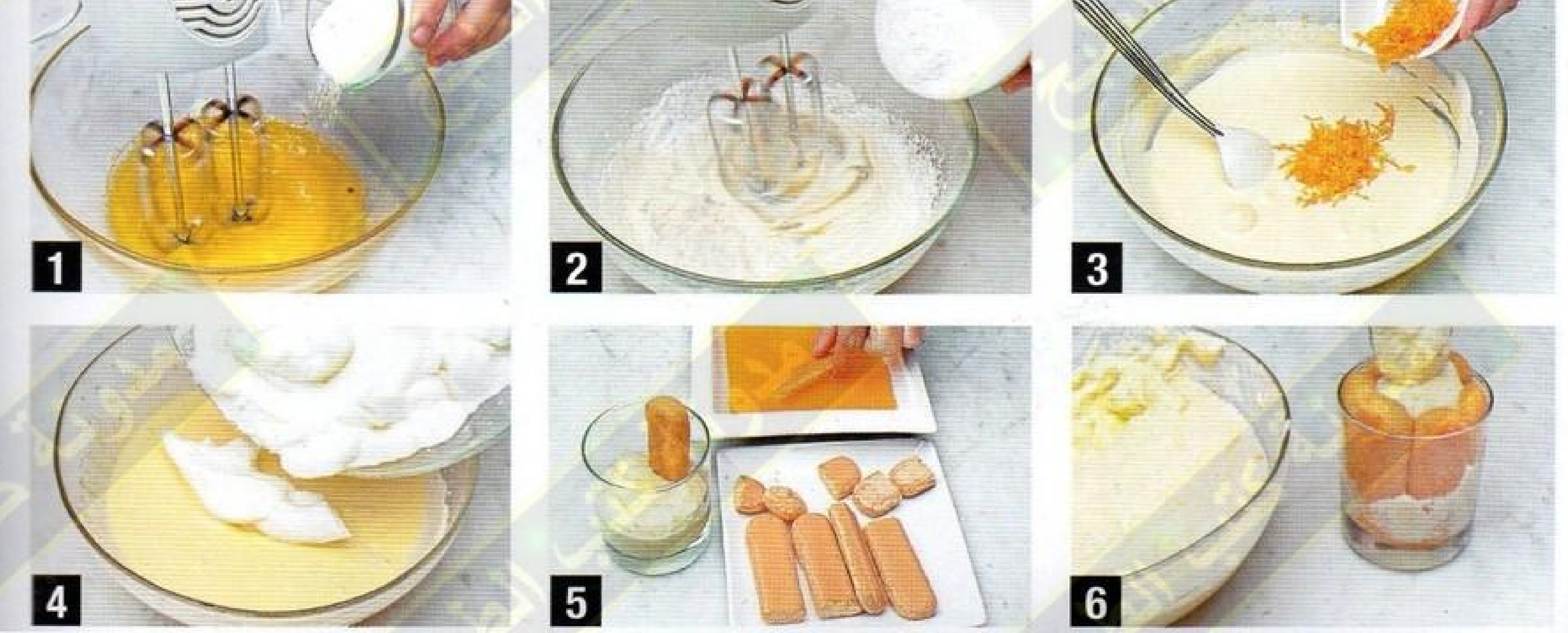
1. Préparer les ingrédients, avec un batteur électrique battre les jaunes d'œuf avec 120 g de sucre cristallisé jusqu'à ce que ça mousse.
2. Faire monter la crème et le yaourt et 20 de sucre glace en chantilly.
3. Ajouter la crème chantilly au mélange d'œufs puis ajouter le zeste d'oranges.
4. Monter les blancs en neige et l'incorporer au mélange précédent et mélanger le tout délicatement avec une spatule.
5. Faire tremper les biscuits à la cuillère dans le jus d'orange et les disposer tout autour des verrines déjà remplies de la crème préparée.
6. Une fois les biscuits disposés garnir avec le reste de la crème.

المقادير

- 1 علبة بسكويت الملعقة
- 3 صفار البيض
- 20 سل كريمة طازجة
- 1 علبة ياغورت الحمية
- 20 غ سكر ناعم
- بشر 2 برتقال
- عصير 2 برتقال

كيفية التحضير

1. حضري المقادير، بواسطة خلاط كهربائي أخفقي صفار البيض مع 120 غ سكرحتى يصبح رغوة.
2. أخفقي الكريمة الطازجة و الياغورت مع 20 غ سكر ناعم لتتحصلي على كريمة شانتيي.
3. أضيفي كريمة الشانتيي إلى خليط البيض ثم أضيفي بشر البرتقال.
4. أخفقي بياض البيض ثم أضيفيه إلى الخليط السابق و اخلطي جميع المكونات برفق بواسطة السباتولة.
5. أغطسي البسكويت في عصير البرتقال و ضعيه في الكؤوس بشكل دائري المملوءة مسبقا بالكريمة المحضرة.
6. عند الانتهاء من وضع البسكويت املئي الكؤوس بما تبقى من الكريمة.


1
2
3
4
5
6

Meringue chocolat et pommes

مورينغ الشكولاطة و التفاح

Ingrédients

Gelée de pommes :

- 50 cl de jus de pommes
- 1 feuille de gélatine
- 125 g de sucre

Mousse au chocolat :

- 150 g chocolat
- 4 œufs

Meringue aux pommes :

- 2 blancs d'œufs
- 50 g de sucre
- 2 pommes coupées en dés

Préparation

1. Préparer les ingrédients ; préparer la gelée de pommes, faire ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide, faire bouillir le jus de pommes et faire fondre la feuille de gélatine dedans.
2. Bien mélanger hors du feu et verser la gelée dans des verrines. Mettre au frigo.
3. Préparer la mousse au chocolat. Faire fondre le chocolat dans un bain marie ajouter les jaunes d'œuf un à un et monter les blancs en neige et les rajouter au chocolat fondu.
4. Disposer une cuillère de pommes en dés cuit à la vapeur dans les verrines sur la gelée.
5. Couvrir les verrines avec la mousse au chocolat ; préparer la meringue aux pommes ; battre les blancs en neige, ajouter le sucre et les pommes en dés.
6. Garnir les verrines de meringue et la faire caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

المقادير

جليه التفاح :

- 50 سل عصير التفاح
- 1 ورقة جيلاتين
- 125 غ سكر

رغوة الشكولاطة :

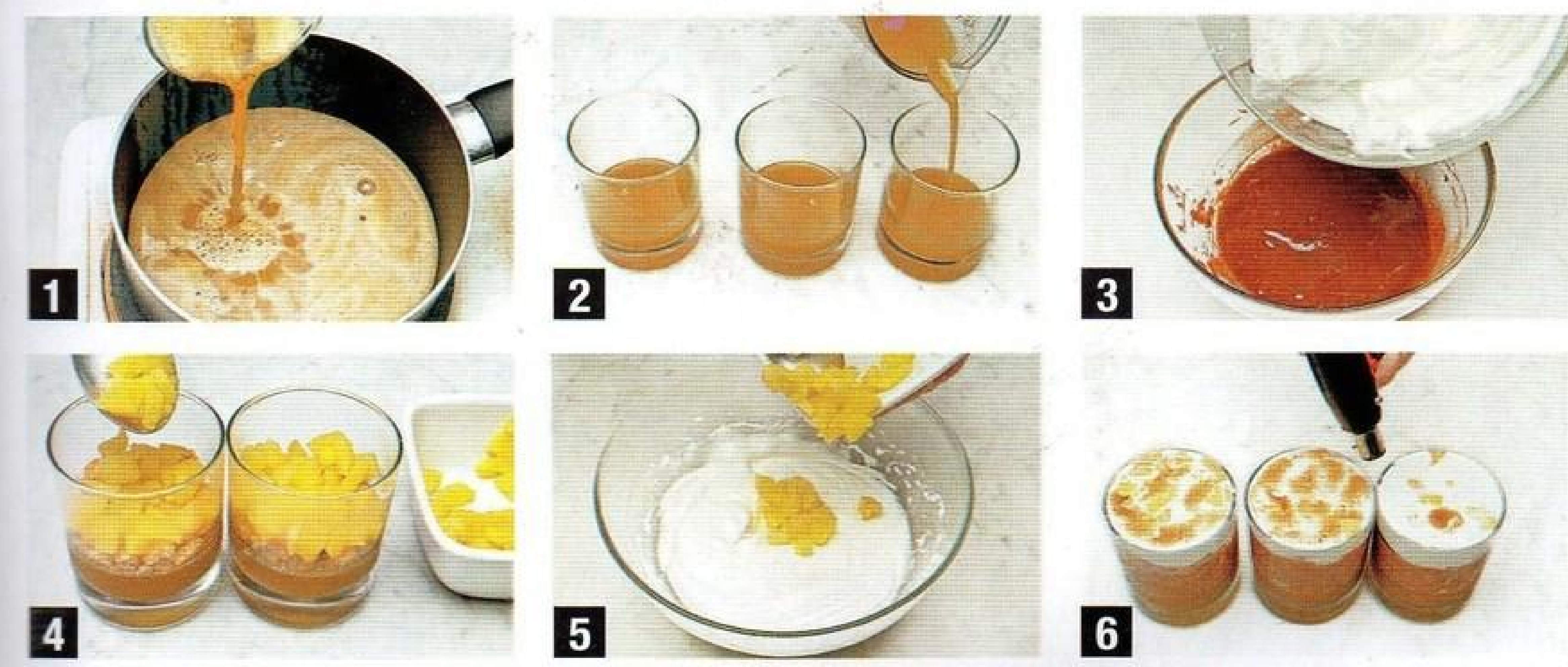
- 150 غ شكولاطة
- 4 بيض

مورينغ التفاح :

- 2 بياض البيض
- 50 غ سكر
- 2 تفاح مقطعة مربعات

كيفية التحضير

1. حضري المقادير، حضري جوليه التفاح، طري ورقة الجلاتين في الماء البارد، غلي عصير التفاح و ذوبي ورقة الجلاتين داخل عصير التفاح المغلي.
2. إسحبي الجوليه من النار و اخلطي جيدا، أفرغي الجوليه في الكؤوس. ضعيها في الثلاجة.
3. حضري رغوة الشكولاطة. ذوبي الشكولاطة في حمام مريم أضيفي صفار البيض الواحدة تلو الأخرى و أخفقي بياض البيض ثم أضيفه إلى الشكولاطة المذابة.
4. ضعي ملعقة من التفاح المقطع مربعات و المطهو على البخار داخل الكؤوس فوق الجوليه.
5. إملئي الكؤوس برغوة الشكولاطة، حضري مورينغ التفاح؛ أخفقي بياض البيض ثم أضيفي السكر و التفاح المقطع إلى مربعات.
6. ضعي المورينغ في الكؤوس و حمريها بواسطة نفاثة النار.


1
2
3
4
5
6

Crumble au citron

كرومبل بالليمون

Ingrédients

- 105 g de farine
- 75 g de cassonade
- 65 g de beurre en dés

Crème au citron :

- 90 g de beurre en dés
- 60 g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œuf
- 2 citrons pressés
- Zeste de 2 citrons

Meringue :

- 50 g sucre en poudre
- 50 g sucre glace
- 2 blancs d'œuf

Préparation

1. Préparer les ingrédients ; préparer la crème au citron en battant les jaunes d'œuf et le sucre ajouter le jus et le zeste de citron,
2. Verser le mélange dans une casserole et faire cuire en mélangeant jusqu'à ce qu'il coagule, c'est-à-dire qu'elle épaississe.
3. Retirer du feu et ajouter le beurre en dés puis verser la crème au fond des verrines.
4. Préparer le crumble, mélanger la farine avec la cassonade et incorporer le beurre émietter le tout du bout des doigts pour obtenir de grosses miettes de pâte.
5. Déposer cette pâte sur une plaque du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Faire cuire 15 minutes.
6. Une fois cuit disposer le crumble sur la crème au citron et remplir bien les verrines. Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre terminer en incorporant le sucre glace et recouvrir le crumble de meringue puis la faire dorer avec le chalumeau de cuisine.

المقادير

- 105 غ فرينة
- 75 غ سكر بني
- 65 غ زبدة مقطعة إلى مربعات

كريمة الليمون :

- 90 غ زبدة مقطعة مربعات
- 2 صفار بيض
- عصير 2 ليمون
- بشور 2 ليمون

المورينغ :

- 50 غ سكر ناعم
- 50 غ سكر
- 2 بياض البيض

كيفية التحضير

1. حضري المقادير، حضري كريمة الليمون : أخفقي صفار البيض مع السكر ثم أضيفي عصير و بشور الليمون.
2. ضعي الخليط على النار و اتركيه يطهو حتي يتخثر ليصبح أكثر سماكة.
3. إنزعي كريمة الليمون من النار أضيفي الزبدة المقطعة إلى مربعات ثم املئي الكؤوس بهذه الكريمة.
4. حضري الكرومبل، أخلطي الفرينة مع السكر البني ثم أضيفي الزبدة فتتي الكل بيدك لتحصلي على عجينة مفتتة.
5. ضعي هذه العجينة في صينية الفرن المغطاة بورق الكبريت و ادخليها الفرن لمدة 15 دقيقة.
6. عندما يستوي الكرومبل إملئي الكؤوس و ضعيه فوق كريمة الليمون. أخفقي بياض البيض و أضيفي السكر و أكملي بإضافة السكر الناعم و أضيفي خليط بياض البيض و احرقيه بنافثة النار الطبخ.


1
2
3
4
5
6

Brownie au chocolat blanc

براوني الشكولاطة البيضاء

Ingrédients

Mousse au chocolat blanc :

- 20 cl de crème fraîche
- 200 g chocolat blanc

Brownie :

- 110 g de beurre
- 150 g sucre
- 100 g d'œufs entiers
- 150 g de chocolat noir fondu
- 60 g de noix
- 60 g de farine

Décoration :

- cerises confites

Préparation

1. Préparer les ingrédients ; avec un batteur électrique battre le sucre et le beurre en pommade, ajouter les jaunes d'œuf.
2. Arrêter de battre avec le batteur électrique, ajouter le chocolat fondu et les noix.
3. Tamiser la fariner et l'incorporer aux ingrédients mélanger avec une spatule et verser le brownie dans un moule carré et enfourner pendant 20 minutes.
4. Faire fondre le chocolat blanc dans un bain marie, monter la crème fraîche en chantilly et incorporer le chocolat blanc fondu.
5. Découper le brownie et garnir les verrines à l'aide d'une cuillère puis d'une couche de mousse au chocolat blanc.
6. Répartir une autre couche de brownie et couvrir d'une couche de mousse et napper de chocolat noir fondu et décorer avec une cerise confite.

المقادير

رغوة الشكولاطة :

- 20 سل كريمة طازجة
- 200 غ شكولاطة بيضاء

البراوني :

- 110 غ زبدة
- 150 غ سكر
- 100 غ بيض
- 150 غ شكولاطة سوداء ذائبة
- 60 غ جوز
- 60 غ فرينة

التزيين :

- كرز مصبر

كيفية التحضير

1. حضري المقادير، بواسطة خلاط كهربائي أخلطي السكر مع الزبدة ثم أضيفي صفار البيض.
2. توقفي عن الخلط بالخلاط الكهربائي و أضيفي الشكولاطة المذابة و الجوز.
3. غربلي الفرينة و امزجيها مع المكونات السابقة و اخلطي بالسباتولة و أفرغي خليط البراوني داخل قالب مربع الشكل و ضعيه في الفرن لمدة 20 دقيقة.
4. ذوبي الشكولاطة البيضاء في حمام مريم، و اخفقي الكريمة الطازجة للتحصلي على كريمة شانتيي و أضيفيها إلى الشكولاطة المذابة.
5. قطعي البراوني و ضعيه في الكؤوس ثم غطيه بطبقة من رغوة الشكولاطة.
6. ضعي طبقة أخرى من البراوني و غطي بطبقة أخرى من رغوة الشكولاطة و غطيها بطلاء الشكولاطة السوداء المذابة ثم زيني بحبة كرز مصبر.


1
2
3
4
5
6

Bananes, chocolat et cacahuètes pralinées

موز، شكولاطة و كاوكاو مسكر

Ingrédients

- 2 bananes
- 80 g de sucre en poudre
- 125 g de cacahuètes pralinées
- 10 cl crème liquide
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 10 cl de lait
- 50 g de chocolat au lait
- 150 g chocolat noir
- 3 jaunes d'œuf

Préparation

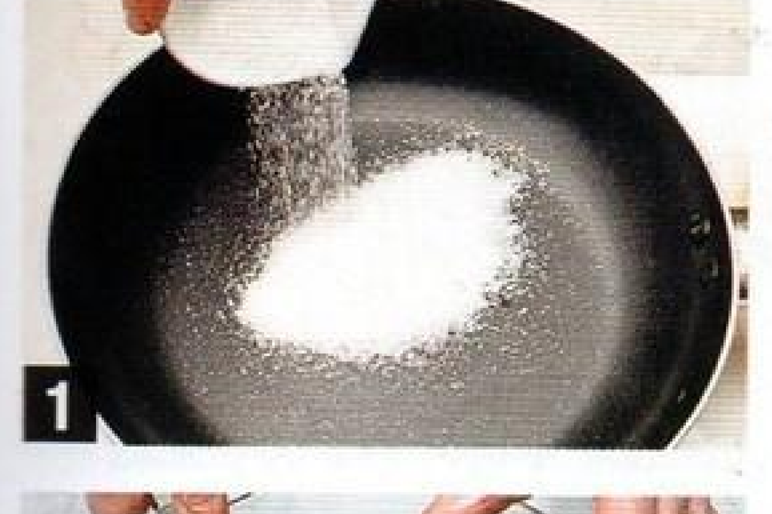
1. Préparer les ingrédients ; répartir le sucre dans une poêle et mettre sur feu moyen.
2. Dés que le sucre commence à caraméliser ajouter les rondelles de bananes puis les faire dorer de chaque coté.
3. Dans un bol mettre le chocolat et y verser dessus le lait et la crème bouillante.
4. Ajouter les jaunes d'œuf et mélanger avec une spatule.
5. Disposer les rondelles de bananes au fond des verrines et les couvrir de crème de chocolat. Réserver 1 heure et demi au réfrigérateur.
6. Concasser légèrement les cacahuètes puis les parsemer sur les verrines juste avant de les déguster.

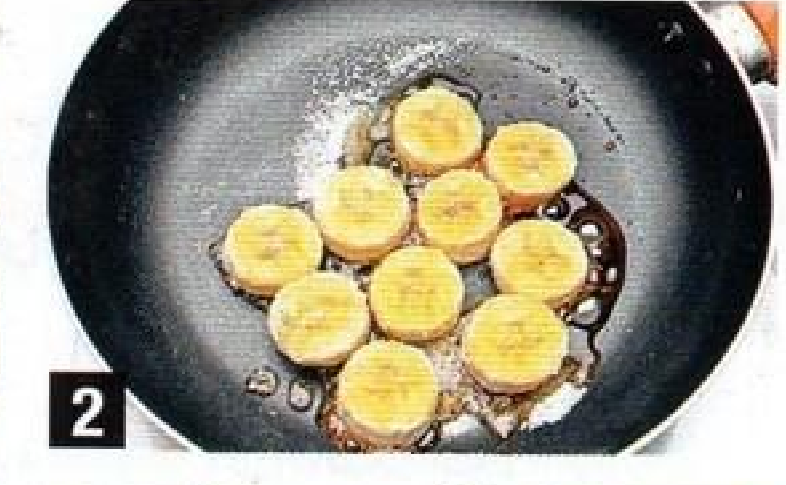
المقادير

- 2 موز
- 80 غ سكر
- 125 غ كاوكاو مسكر
- 10 سل كريمة سائلة
- 2 ملاعق كبيرة كريمة طازجة
- 10 سل حليب
- 50 غ شكولاطة الحليب
- 150 غ شكولاطة سوداء
- 3 صفار البيض

كيفية التحضير

1. حضري المقادير، وزعي السكر في مقلاة و ضعيه على نار متوسطة.
2. عندما يبدأ السكر في التحول إلى كراميل أضيفي الموز المقطع إلى أقراص ثم حمريها من الجهتين.
3. في وعاء ضعي الشكولاطة و أفرغي فوقها الحليب و الكريمة المغلية.
4. أضيفي صفار البيض و اخلطي باستعمال السباتولة.
5. ضعي أقراص الموز في الكؤوس و أفرغي فوقها كريمة الشكولاطة. ضعيها ساعة و نصف في الثلاجة.
6. كسري كاوكاو ثم ذريه على الكؤوس قبل تقديمه.


1


2


3


4


5


6

Cornetto aux smarties

قماع بحلوى السمارتيز

Ingrédients

- 6 cornets de glace
- 100 g de chocolat noir
- 1 boite de smarties

Crème chocolaté :

- 4,5 cl de lait
- 15 cl de crème liquide
- 32,5 g sucre en poudre
- 3 jaunes d'œuf
- 125 g de chocolat noir

Préparation

1. Préparer les ingrédients.
2. Faire bouillir le lait et la crème liquide, dans un saladier battre les jaunes d'œuf avec le sucre et tout en fouettant ajouter la crème bouillante et continuer à battre avec le batteur électrique.
3. Remettre le mélange précédent sur un feu doux, retirer du feu et ajouter le chocolat noir et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit dissout.
4. Remplir les verrines avec cette crème au chocolat, et mettre une heure au frigo.
5. Faire fondre le chocolat au bain marie et à l'aide d'un pinceau couvrir les cornets de glaçage de chocolat.
6. Y coller les bonbons (smarties) et disposer les cornets sur les verrines remplies de crème.

المقادير

- 6 قماع المثلجات
- 100 غ شكولاطة سوداء
- 1 علبة حلوى السمارتيز

كريمة الشكولاطة :

- 4,5 سل حليب
- 15 سل كريمة سائلة
- 32,5 غ سكر
- 3 صفار بيض
- 125 غ شكولاطة سوداء

كيفية التحضير

1. حضري المقادير.
2. غلي الحليب مع الكريمة السائلة، في وعاء أخفقي صفار البيض مع السكر و مع مواصلة الخفق أضيفي الكريمة المغلية و واصلي الخفق بالخلاط الكهربائي.
3. أرجعي الخليط على نار هادئة، ثم انزعيه من النار و أضيفي الشكولاطة السوداء و اخلطي حتى تذوب الشكولاطة.
4. إملئي الكؤوس بكريمة الشكولاطة المحضرة و ضعيها في الثلاجة لمدة ساعة واحدة.
5. ذوبي الشكولاطة في حمام مريم و بواسطة فرشاة إطلي القماع بطلية الشكولاطة.
6. ألصقي حلوى السمارتيز على القماع و ضعي بعد ذلك على الكؤوس المملوءة بالكريمة.


1


2


3


4


5


6

Choco Menthe

شكولاطة النعناع

Ingrédients

- 150 g chocolat noir
- 15 cl crème épaisse
- 15 cl lait
- 2 jaunes d'œuf
- 1 cuillère à café d'extrait de menthe

glaçage blanc à la menthe :

- 125 g chocolat blanc
- 5 cl crème liquide
- 1 cuillère à café d'extrait de menthe
- 8 à 12 feuilles de menthe
- 50 g chocolat noir

Préparation

1. Préparer les ingrédients, porter à ébullition le lait et le verser sur le chocolat, mélanger ajouter les jaunes d'œufs et l'extrait d'amandes et bien mélanger avec une spatule.
2. Faire monter la crème épaisse en chantilly et l'incorporer au mélange de chocolat.
3. Chauffer la crème liquide et l'extrait de menthe à feu moyen et verser le mélange sur le chocolat blanc.
4. A l'aide d'un pinceau badigeonner les feuilles de menthe de chaque coté et les disposer sur un film alimentaire et faire durcir au réfrigérateur.
5. Verser la crème de chocolat dans les verrines en les remplissant et mettre au réfrigérateur.
6. Faire sortir du frigo et couvrir de glaçage de menthe plus les feuilles de menthe chocolatées.

المقادير

- 150 غ شكولاطة أسود
- 15 سل كريمة طازجة
- 15 سل حليب
- 2 صفار بيض
- 1 ملعقة صغيرة عطر النعناع

طلاء أبيض بالنعناع :

- 125 غ شكولاطة بيضاء
- 5 سل كريمة سائلة
- 1 ملعقة صغيرة عطر اللوز
- 8 إلى 12 ورقة نعناع
- 50 شكولاطة سوداء

كيفية التحضير

1. حضري المقادير، غلي الحليب و افرغيه على الشكولاطة، أخلطي جيدا و أضيفي صفار البيض و عطر اللوز و اخلطي جيدا بواسطة السباتولة.
2. أخفقي كريمة الطازجة حتى تتحصلي على كريمة شانتيي و أضيفي خليط الشكولاطة.
3. غلي الكريمة السائلة و عطر النعناع على نار متوسطة و أفرغي الخليط على الشكولاطة البيضاء.
4. بواسطة فرشاة إطلي أوراق النعناع من الجهتين و ضعيها على ورق بلاستيكي و اتركيها تتصلب في الثلاجة.
5. أفرغي كريمة الشكولاطة في الكؤوس، إملئيها جيدا و ضعيها في الثلاجة.
6. أخرجي الكؤوس من الثلاجة و غطيها بطلاء النعناع المحضر و أوراق النعناع المطلية بالشكولاطة.


1


2


3


4


5


6

Mousse au chocolat capuccino

رغوة الشكولاطة و الكابوشينو

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe sucre
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 150 g d'amandes effilées

Crème chocolat café :

- 40 cl de crème liquide
- 20 g de grains de café
- 5 jaunes d'œuf
- 40 g sucre cristallisé
- 300 g de chocolat noir

Crème café (glaçage) :

- 220 g sucre en poudre
- 60 ml d'eau
- 2 cuillères à café nescafé
- 3 blancs d'œuf

Préparation

1. Préparer les ingrédients; dans une casserole faire bouillir l'eau et le sucre, hors du feu ajouter les amandes effilées bien mélanger et les disposer sur un papier sulfurisé et enfourner 15 mn.

2- verser la crème liquide dans une casserole et ajouter les grains de café, porter à ébullition puis ajouter les jaunes d'œuf battus avec le sucre.

3- A l'aide d'une spatule incorporer la crème aux œufs jusqu'à épaississement, retirer du feu et filtrer le mélange en le versant dans un saladier et ajouter le chocolat concassé et mélanger.

4- Dans une casserole mettre l'eau avec le sucre et le nescafé et faire chauffer à feu vif jusqu'à ce que le sucre soit dissout, baisser le feu et cuire encore 3 minutes.

5- Dans un bol monter les blancs en neige, verser dessus le sirop de nescafé préparé tout en continuant à battre jusqu'à ce que les blancs soient fermes et brillants.

6- Disposer les amandes caramélisés dans les verrines puis les couvrir de la crème de chocolat et à la fin avec une poche à douilles remplir de glaçage et décorer avec des noix et du cacao.

المقادير

- 2 ملاعق كبيرة سكر
- 2 ملاعق كبيرة ماء
- 150 غ لوز مورق

كريمة الشكولاطة بالقهوة :

- 40 سل كريمة سائلة
- 20 غ حبوب القهوة
- 5 صفار بيض
- 40 غ سكر
- 300 غ شكولاطة سوداء

كريمة الشكولاطة (الطلية) :

- 220 غ سكر
- 60 مل ماء
- 2 ملاعق صغيرة نسكافيه
- 3 بياض بيض

كيفية التحضير

1. حضري المقادير، غلي الماء مع السكر ثم انزعيهم من النار و أضيفي اللوز المورق و أخلطي جيدا ثم ضعي اللوز المسكر في صنية الفرن مغطاة بورق الكبريت و ادخليه الفرن لمدة 15 د.

2. أفرغي الكريمة السائلة ثم أضيفي حبات القهوة و اتركي الخليط يغلي ثم أضيفي صفار البيض المخفوق مع السكر.

3. بواسطة السباتولة أضيفي كريمة البيض حتى تصبح سميكة و انزعيها من النار و صفي الخليط عند إفراغه في وعاء ثم أضيفي الشكولاطة المكسرة و اخلطي من جديد.

4. حضري الطلاء: سخني الماء مع السكر و النسكافيه على نار قوية حتى يذوب السكر، أخفضي النار و اتركيه على النار لمدة 3 د.

5. في وعاء أخفقي بياض البيض ثم أفرغي عليه شراب النسكافيه المحضر مع مواصلة الخفق حتى يتماسك بياض البيض و يصبح لماعا.

6. ضعي اللوز المكرمل في الكؤوس و أفرغي عليه كريمة الشكولاطة و في الأخير بواسطة كيس الحلواني غطي الكؤوس بالطلاء و زينيها بالجوز و مسحوق الكاكاو.


1
2
3
4
5
6

Mousse au chocolat blanc à la fraise

رغوة الشكولاطة البيضاء بالفراولة

Ingrédients

Mousse chocolat blanc :

- 300 g chocolat blanc
- 50 cl crème liquide
- 1 feuille de gélatine

Fraise :

- 200 g fraise
- 20 g sucre glace
- Jus de ½ citron
- 1cuillère à soupe d'eau

Préparation

1. Préparer les ingrédients.
2. Ramollir la feuille de gélatine dans l'eau froide puis la faire fondre dans 20 cl de crème liquide bouillante.
3. Verser la crème bouillante sur le chocolat blanc et mélanger avec une spatule.
4. Monter le reste de la crème liquide en chantilly et lui incorporer le mélange chocolat et crème remplir les verrines à moitié avec le mélange préparé, mettre au frigo.
5. A l'aide d'une fourchette, écraser les fraises avec le sucre glace, le jus de citron et l'eau.
6. Sortir les verrines du frigo et remplir avec la purée de fraises.

المقادير

رغوة الشكولاطة البيضاء :

- 300 غ شكولاطة بيضاء
- 50 سل كريمة سائلة
- 1 ورقة جيلاتين

الفراولة :

- 200 غ فراولة
- 20 غ سكر ناعم
- عصير نصف حبة ليمون
- 1 ملعقة كبيرة ماء

كيفية التحضير

1. حضري المقادير.
2. طري ورقة الجلاتين في الماء البارد ثم ذوبيها في 20 سل من الكريمة السائلة المغلية.
3. أفرغي الكريمة المغلية على الشكولاطة البيضاء و اخلطي بواسطة سباتولة.
4. أخفقي باقي الكريمة السائلة للتتحصلي على كريمة شانتي و أضيفي خليط الشكولاطة و الكريمة السائلة و املئي الكؤوس إلى النصف بهذا الخليط و ضعيها في الثلاجة.
5. بواسطة فرشاة إرحي الفراولة مع السكر الناعم و عصير الليمون و الماء.
6. أخرجي الكؤوس من الثلاجة و أكملي ملأها بعصيدة الفراولة.


2


3


4


5


6

Chocolat au lait à la fraise

شكولاطة الحليب بالفراولة

Ingrédients

- 200 g de chocolat au lait
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 100 g de fraises
- 6 macarons

Décoration :

- 200 g de coulis de fraise (fraises mixées)
- 15 cl de crème fraîche liquide

Préparation

1. Préparer les ingrédients; faire bouillir la crème liquide à feu moyen puis la verser sur le chocolat au lait.
2. Bien mélanger le chocolat avec la crème puis ajouter les fraises coupées en dés, bien mixer à l'aide d'un mixeur électrique le tout et laisser tiédir.
3. Faire monter la crème épaisse en chantilly et l'incorporer au mélange précédent et mélanger avec une spatule.
4. Mixer les fraises pour obtenir le coulis puis disposer une cuillère du coulis obtenu dans les verrines.
5. Remplir les verrines avec une petite louche de mousse de chocolat et couvrir le coulis disposé.
6. A la fin disposer les macarons en dessus et ajouter une cuillère du coulis de fraises.

المقادير

- 200 غ شكولاطة الحليب
- 25 سل كريمة طازجة
- 100 غ فراولة
- 6 بسكويت ماكارون

التزيين :

- 200 غ خليط الفراولة (فراولة مرحية)
- 15 سل كريمة سائلة

كيفية التحضير

1. حضري المقادير، غلي الكريمة السائلة على نار متوسطة و أفرغيها على شكولاطة الحليب.
2. أخلطي الشكولاطة جيدا مع الكريمة ثم أضيفي الفراولة المقطعة إلى مربعات و اخلطي من جديد بالخلاط الكهربائي و اتركيه يبرد.
3. أخلطي الكريمة الطازجة حتى تصبح كريمة شانتيي و أضيفها إلى الخليط المحضر مسبقا و امزجي الخليطين بواسطة السباتولة.
4. إرحي الفراولة بواسطة الخلاط الكهربائي للتحصلي على خليط الفراولة و ضعي ملعقة من خليط الفراولة داخل الكؤوس.
5. إملئي الكؤوس برغوة الشكولاطة بواسطة غراف حتى تغطي خليط الفراولة و تمتلئ الكؤوس.
6. في الأخير ضعي حبات بسكويت الماكرون و ملعقة من خليط الفراولة.



مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Bou Amam / Blida
1
2
3
4
5
6

Pailleté riz soufflé aux deux chocolats

بايتي الأرز المخمر بالشكولاطتين

Ingrédients

- 125 g riz soufflé
- 200 g chocolat noir

mouse :

- 25 cl lait
- 3 jaunes d'œuf
- 10 g de sucre en poudre
- 15 cl de crème épaisse
- 100 g chocolat noir
- 125 g chocolat blanc

Préparation

1. Préparer les ingrédients ; battre les œufs avec le sucre et ajouter la crème liquide bouillante.
2. Remettre le mélange précédent sur le feu pour que le mélange épaississe puis verser une partie de la crème obtenue sur le chocolat noir et l'autre sur le chocolat blanc.
3. Fouetter la crème fraîche en chantilly et la rajouter aux deux mélanges de chocolat noir et de chocolat blanc et mélanger les ingrédients avec une spatule. Placer les mousses au frigo.
4. Dans un bain marie, faire fondre le chocolat noir puis ajouter le riz soufflé.
5. Sur un plan de travail, étendre un film alimentaire et verser le riz soufflé puis l'abaisser avec un rouleau à pâtisserie; mettre au réfrigérateur puis casser le pailleté en longs copeaux.
6. Disposer les copeaux au milieu des verrines, remplir un coté de mousse au chocolat blanc et l'autre coté des verrines de mousse de chocolat noir et remettre 30 mn au frigo.

المقادير

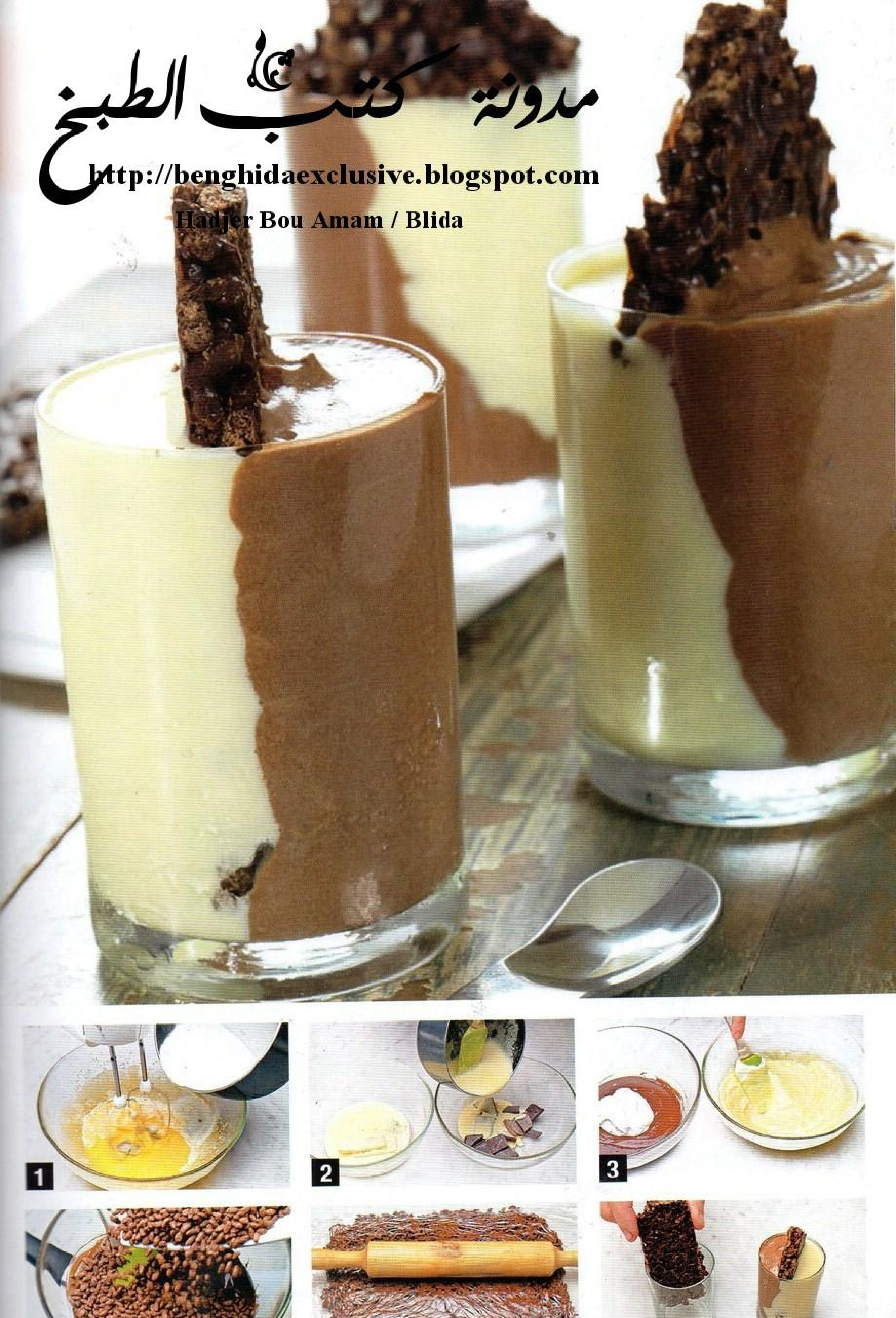
- 125 غ أرز مخمر
- 200 غ شكولاطة سوداء

الرغوة :

- 25 سل حليب
- 3 صفار بيض
- 10 غ سكر
- 15 سل كريمة طازجة
- 100 غ شكلاطة سوداء
- 125 شكولاطة بيضاء

كيفية التحضير

1. حضري المقادير، أخلطي البيض مع السكر و أضيفي الكريمة السائلة المغلية.
2. إرجعي الخليط المحضر سابقا على النار حتى يصبح الخليط أكثر سماكة، أفرغي جزءا من الخليط على الشكولاطة السوداء و النصف الأخر أفرغيه على الشكولاطة البيضاء.
3. أخلطي الكريمة الطازجة حتى تصبح شانتيي و أضيفها إلى الخليطين المحضرين مسبقا ثم أخلطي المكونات جيدا بواسطة سباتولة. و ضعي الرغوتين في الثلاجة.
4. في حمام مريم ذوبي الشكولاطة و أضيفي الأرز المخمر.
5. على طاولة عمل، ضعي ورق بلاستيك و أفرغي الأرز المخمر فوقه و بواسطة حلال أبسطيه قليلا و ضعيه في الثلاجة ثم حطميه لتتحصلي على عيدان عريضة و طويلة.
6. ضعي العيدان وسط الكؤوس و بواسطة كيس الحلواني إملئي هذه الكؤوس من جهة برغوة الشكولاطة السوداء و الجهة الثانية برغوة الشكولاطة البيضاء و ضعيها لمدة 30 دقيقة في الثلاجة.


مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Bou Amam / Blida
1
2
3
4
5
6

Palmito à la crème aux bananes

نخيلات بكريمة الموز

Ingrédients

- 4 bananes
- 50 g de beurre doux
- 1 paquet de biscuits palmiers
- 120 g de crème épaisse

Préparation

1. Préparer les ingrédients.
2. Dans une poêle repartir le sucre et l'arroser d'une cuillère à soupe d'eau, laisser caraméliser, ajouter le beurre et les bananes en dernier et laisser compoter 2 à 3 minutes.
3. Monter la crème épaisse en chantilly.
4. Remplir les verrines avec une cuillère de crème puis disposer les palmiers émiettés.
5. Couvrir avec une cuillère de banane.
6. Remplir d'autres verrines avec une cuillère de banane couvrir de crème et à la fin disposer les palmiers émiettés et d'une cuillère de crème. Mettre au frigo avant de servir.

المقادير

- 4 موز
- 50 غ زبدة طرية
- 1 علبة بسكويت النخلات
- 120 غ كريمة طازجة

كيفية التحضير

1. حضري المقادير.
2. في مقلاة ضعي السكر و أضيفي عليه ملعقة كبيرة من الماء و دعيه يتحول إلى كراميل ثم أضيفي الزبدة و الموز و اتركي الكل على النار لمدة 2 إلى 3 دقائق.
3. أخلطي الكريمة الطازجة حتى تصبح كريمة شانتيي.
4. ضعي كريمة الشانتيي داخل الكؤوس و أضيفي بسكويت النخلة المفتت من فوق.
5. في الأخير أضيفي ملعقة من الموز المكرمل.
6. ضعي في كؤوس أخرى ملعقة من الموز المكرمل ثم ملعقة من الكريمة ثم غطي ببسكويت النخلة و ملعقة أخرى من الكريمة. ضعيه في الثلاجة قبل تقديمه.











Biscuit à la crème au café

بسكويت بكريمة القهوة

Ingrédients

- 1 paquet de biscuit (le diamètre du gâteau doit correspondre à celui des verrines)
- 50 cl de café froid
- 300 g mascarpone
- 6 jaunes d'œuf
- 200 g sucre en poudre
- 5 cl de nescafé

Préparation

1. Préparer les ingrédients.
2. Dans un bol battre les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à blanchissement, ajouter le mascarpone progressivement et l'extrait de café en dernier.
3. Faire tromper les biscuits dans le café froid et les mettre au fond des verrines.
4. Avec une poche à pâtisserie remplir les verrines garnis de biscuits avec la crème préparée.
5. Poser une autre couche de biscuits trompés au café sur la crème.
6. Couvrir avec la crème et continuer en alternant biscuit et crème, placer 1h au frigo avant de servir.

المقادير

- 1 علبة بسكويت (يجب أن يكون قطر البسكويت مطابقا مع قطر الكؤوس)
- 50 سل قهوة باردة
- 300 غ ماسكربون (جبن أبيض أو كريمة طازجة)
- 6 صفار بيض
- 200 غ سكر
- 5 سل غبرة نسكافيه

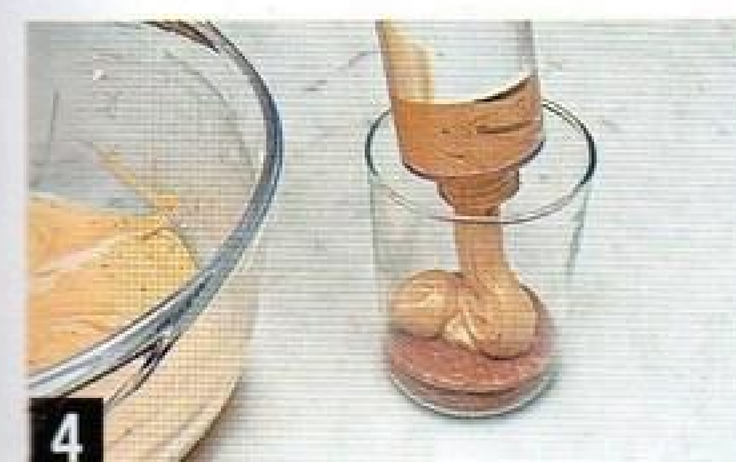
كيفية التحضير

1. حضري القادير.
2. في وعاء أخلطي صفار البيض مع السكر حتى يبيض الخليط ثم أضيفي الماسكربون تدريجيا و غبرة القهوة في الأخير.
3. أغطسي حبات البسكويت في القهوة الباردة و ضعيها داخل الكؤوس.
4. بواسطة كيس الحلواني إملئي الكؤوس و غطي حبات البسكويت بالكريمة المحضرة.
5. ضعي طبقة أخرى من البسكويت على الكؤوس فوق الكريمة.
6. و غطي البسكويت بطبقة من الكريمة و اكملي العملية حتى تنتهي المقادير ثم ضعيها لمدة ساعة في الثلاجة قبل تقديمها.

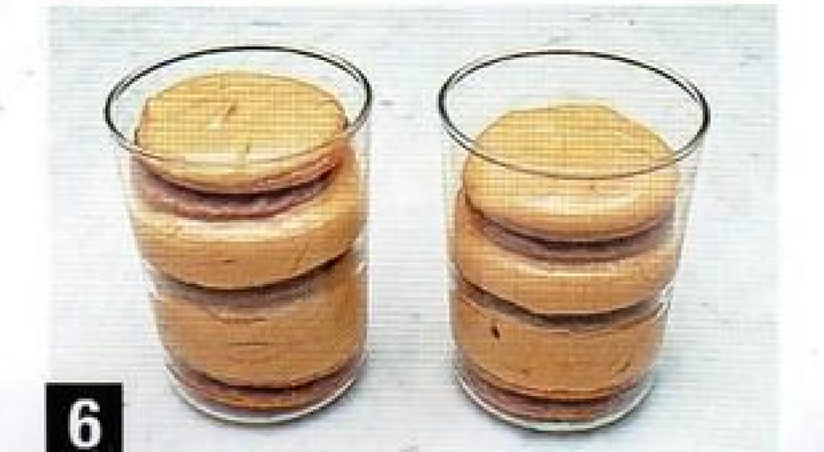

1


2


3


4


5


6

Délice du café noir

دليس القهوة السوداء

Ingrédients

Mousse chocolat caramel

- 50 g de sucre en poudre
- 10 cl de crème liquide
- 3 jaunes d'œuf
- 120 g de chocolat noir
- 25 cl crème liquide
- 20 g sucre glace

Mousse chocolat blanc

- 150 g chocolat blanc
- 12,5 cl de crème liquide
- 1 feuille de gélatine
- 12,5 cl de crème liquide
- 10 g de sucre glace
- glaçage de chocolat noir

Préparation

1. Préparer les ingrédients, dans une casserole mettre le sucre à caraméliser puis ajouter 10 cl de crème liquide.
2. Verser la crème au caramel chaude sur les morceaux de chocolat.
3. Ajouter les jaunes d'œuf, plus le sucre glace et la crème liquide montés en chantilly.
4. Bien mélanger et remplir les verrines avec ce mélange.
5. Faire fondre la gélatine et l'ajouter à la crème bouillante puis la verser sur le chocolat blanc.
6. Faire monter 7 g de sucre glace avec la crème liquide en chantilly et la verser sur le chocolat blanc refroidi, remplir les verrines avec ce mélange et les napper de chocolat noir fondu.

المقادير

رغوة الشكولاطة بالكراميل

- 50 غ سكر
- 10 سل كريمة سائلة
- 3 صفار بيض
- 120 غ شكولاطة سوداء
- 25 سل كريمة سائلة
- 20 غ سكر ناعم

رغوة الشكولاطة البيضاء

- 150 غ شكولاطة أبيض
- 12,5 سل كريمة سائلة
- ورقة جيلاتين
- 12,5 كريمة سائلة
- 10 غ سكر ناعم
- الطلاء : شكولاطة سوداء

كيفية التحضير

1. حضري المقادير ، ضعي السكر داخل طنجرة و ضعيها على النار حتى يتحول إلى كراميل ثم أفرغي على الكراميل المحصل 10 سل من الكريمة السائلة.
2. أفرغي كريمة الكراميل الساخنة على قطع الشوكلاطة.
3. أضيفي صفار البيض و السكر الناعم مع الكريمة السائلة المخفوقين إلى كريمة الشانتيي.
4. أخلطي جيدا ثم املئي الكؤوس بهذا الخليط.
5. ذوبي ورقة الجلاتين و أضيفها إلى الكريمة الساخنة ثم أفرغيها على الشكولاطة البيضاء.
6. أخلطي 7 غ من السكر الناعم مع الكريمة السائلة حتى تتحصلي على كريمة الشانتيي و أضيفها إلى خليط الشكولاطة البيضاء البارد، أكملي ملأ الكؤوس بالخليط الثاني من الشكولاطة البيضاء و غطيه بالشكولاطة الذائبة.


1


2


3


4


5


6

Crumble tout chocolat

كرومبل الشكلاطة

Ingrédients

Pâte crumble au cacao

- 100 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 30 g de cacao en poudre
- 70 g de poudre d'amandes
- 125 g de beurre ramolli

Crème au chocolat

- 20 cl de lait
- 30 cl crème liquide
- 7 g sucre en poudre
- 6 jaunes d'œuf

Préparation

1. Préparer les ingrédients, dans un saladier malaxer tous les ingrédients du crumble, laisser reposer 20 minutes au réfrigérateur.
2. Etaler les miettes du crumble sur du papier sulfurise sur une plaque et laisser cuire 8 minutes.
3. Chauffer le lait et la crème dans une casserole à feu moyen.
4. Fouetter énergiquement les jaunes d'œuf avec le sucre, les ajouter au lait et la crème bouillants.
5. Bien mélanger remettre sur le feu jusqu'à épaississement, verser la crème chaude sur le chocolat.
6. Remplir les deux tiers de crème, mettre 1 h au réfrigérateur, napper les verrines de chocolat fondu et remettre au frigo et juste avant de servir les recouvrir de crumble et saupoudrer de cacao.

المقادير

عجينة الكرومبل بالكاكاو

- 100 غ فرينة
- 100 غ سكر
- 30 غ كاكاو
- 70 غ لوز مرحي
- 125 غ زبدة طرية

كريمة الشكلاطة

- 20 سل حليب
- 30 سل كريمة سائلة
- 7 غ سكر
- 6 صفار بيض

كيفية التحضير

1. حضري المقادير، في وعاء أخلطي جميع مكونات الكرومبل و اتركيها ترتاح 20 دقيقة في الثلاجة.
2. ضعي الكرومبل المفتت على ورق الكبريت موضوع على صنية الفرن و اطهيها 8 دقائق.
3. سخني الحليب و الكريمة على نار متوسطة.
4. أخلطي بقوة صفار البيض مع السكر و أضيفي الحليب و الكريمة الساخنين.
5. أخلطي المكونات جيدا و ضعيها على الفرن حتى يصبح الخليط أكثر سماكة، أفرغي الكريمة الساخنة على الشكولاطة.
6. إملئي ثلثي الكؤوس بالكريمة المحضرة و ضعيها لمدة ساعة في الثلاجة و غطيها بالشكولاطة الذائبة ثم أرجعيها إلى الثلاجة و عند تقديمها ذري عليها الكرومبل و الكاكاو.



Hadjer Bou Amam / Blida
مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Bou Amam / Blida
1
2
3
4
5
6

AVEC ETAPES EN PHOTOS

Cuisine LELLA

Desserts en Verrines

Réussite et Garantie 100% Etape par Etape

95 DA Seulement



15 Recettes en photos Faciles à Préparer